

L'Espresso



Cin Cin ITALIA

**I NOSTRI PRODOTTI SONO RICHIESTI DALLA CINA
AL BRASILE. UN VIAGGIO NELLE VIGNE DEL MIRACOLO.
CON UNA GUIDA ALLE MIGLIORI BOTTIGLIE DA GUSTARE**

A CURA DI EMANUELE COEN

Speciale Vini Made in Italy

Grappoli d'oro

Record dell'export. Dal Brasile alla Cina. E si è bevuto più vino italiano all'estero che nel nostro paese

DI EMANUELE COEN

L'Italia ha una buona ragione per brindare. Anzi, due. La prima: il vino made in Italy non è mai stato così bevuto nel mondo. Nonostante la crisi, nel 2011 l'export ha superato quota 4,4 miliardi di euro - record storico - mentre il nostro Paese si conferma leader sul mercato globale con una quota del 22 per cento. La seconda: l'anno scorso, per la prima volta, sono state stappate più bottiglie italiane all'estero che nella Penisola, per effetto di un incremento a due cifre (+12 per cento) delle esportazioni. In Italia, infatti, negli ultimi trent'anni il consumo di vino è quasi dimezzato - oggi è circa 40 litri a persona all'anno - ma si vendono più bottiglie a denominazione, di

qualità. In sostanza, gli italiani bevono meno ma meglio.

NABUCODONOSOR DA SOTHEBY'S. Nella nuova geografia del vino italiano, le maggiori soddisfazioni arrivano dalle superpotenze: nel 2011 gli Stati Uniti hanno acquistato bottiglie per un valore di quasi un miliardo di euro (+15 per cento rispetto all'anno precedente), un mercato che vale quasi un quarto di tutto l'export, la Russia registra un sorprendente +14 per cento con l'exploit dello spumante, la Francia - storica rivale - addirittura +26 per cento e la Cina un astronomico +64 per cento. Sull'onda del successo, l'Associazione italiana sommelier, l'Università per stranieri di Siena e Enoteca italiana hanno creato due scuole, a Shanghai e Pechino, per formare classi di sommelier cinesi e diffondere così la cultura ▶

Le dieci bottiglie da stappare almeno una volta

DI ENZO VIZZARI



Senza arrivare agli eccessi degli enomaniaci, anche l'appassionato più tranquillo subisce il fascino dell'etichetta rara, della bottiglia unica che almeno una volta nella vita andrebbe stappata. Il vino è piacere quotidiano, ma è anche sogno, desiderio quasi irraggiungibile da appagare presto o tardi come evento memorabile nella propria storia di enofilo o più semplicemente di bon vivant. Ecco dieci bottiglie leggendarie: alcune difficili da trovare, altre più reperibili. Tutte accomunate dal denominatore della qualità di livello assoluto, e ahinoi quasi sempre da un costo finale non per tutte le tasche.



Ribolla Anfora Gravner

Precursore ostinato e perfezionista dei vini "naturali" oggi tanto di moda, Josko Gravner concentra ormai il suo impegno nella ricerca della "ribolla assoluta", che come anche il bianco Breg e i due rossi Rosso Gravner e Rujno è prodotta con tecniche ancestrali. Questa sua Ribolla macera per un anno in anfore di terracotta interrate e poi si affina per parecchi anni in botti grandi. Un vino unico.



La tenuta di Monte Oliveto,
vicino a San Gimignano,
proprietà della Casa Vinicola Zonin

Trebbiano d'Abruzzo Valentini

Francesco Valentini porta avanti con sicurezza la monumentale eredità lasciatagli del padre Edoardo, "autore" di molti dei vini più compiuti, originali ed espressivi mai prodotti in Italia e padre nobile di tutta la vitivinicoltura abruzzese. Il Trebbiano di Valentini può essere considerato oggi il miglior bianco autoctono d'Italia.



Franciacorta Rosé Cuvée Anna Maria Clementi Cà del Bosco

Cà del Bosco, azienda leader della Franciacorta, da un anno alla gamma dei suoi "metodo classico" ha aggiunto quest'ultima perla, un rosé di classe assoluta, ricavato da sole uve pinot nero vinificate con rapida macerazione delle uve e affinamento in botte. Nobile, intenso, persistente eppure fresco, il capolavoro di Maurizio Zanella.



Barolo Monprivato Cà d'Morissio Riserva Giuseppe Mascarello

La cantina di Mauro Mascarello è un'autentica roccaforte del Barolo tradizionale, con vini di austera classicità, capaci di lenta ma sicura maturazione in bottiglia. Il cru di punta è il Monprivato di Castiglione Falletto, dal quale solo nelle annate eccezionali nasce questa ormai celebre Riserva, il Cà d'Morisso, raro, introvabile, superlativo. ▶

Speciale Vini Made in Italy



IL VINO RACCHIUDE I VALORI POSITIVI CHE IL MONDO ASSOCIA ALL'ITALIA: UN PATRIMONIO DI STORIE, TERRITORI, VITIGNI

ra enologica italiana. Nel frattempo, i grandi cru primeggiano anche nelle aste internazionali, dominate da sempre dai francesi: a fine febbraio, da Sotheby's a New York, un collezionista asiatico si è aggiudicato per 49 mila dollari una delle otto bottiglie da 15 litri di Nabucodonosor di Masseto 2007 della Tenuta dell'Ornellaia. Ma si difendono bene anche altri vigneron nazionali. «Il successo dell'export è il risultato di un importante lavoro di promozione. A partire dagli anni Novanta, le aziende hanno saputo crescere in qualità, guadagnando prestigio nel mondo», spiega Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere, che organizza Vinitaly (25-28 marzo, Fiera di Verona, vinitaly.com), il più importante salone internazionale dedicato ai vini e ai distillati italiani: «In tempi di crisi, bisogna sottolineare anche la capacità di offrire ottime bottiglie per rapporto qualità-prezzo».

ALLA FIERA DEL MADE IN ITALY. Nel panorama del vino di eccellenza, articolato e difficile per la concorrenza agguerrita fra storiche roccaforti (Italia, Francia) e Paesi emergenti (Argentina, Australia, California, ma anche Cile e Sudafrica), il made in Italy continua a rappresentare un valore aggiunto. «Il vino racchiude i valori positivi che il mondo associa all'Italia: un patrimonio di storie, territori, vitigni. Un pezzo importante della cultura del Paese», prosegue Mantovani. Sarà per questo che alla scorsa edizione di Vinitaly hanno partecipato oltre 50 mila visitatori dall'estero (su 156 mila complessivi), con buyer provenienti da più di cento Paesi. E quest'anno gli espositori saranno oltre 4.200, dagli Stati Uniti all'Africa, per la prima volta anche da Uzbekistan, Moldavia, Azerbaigian e Armenia. In programma degustazioni, convegni, seminari, eventi in tutta la città. Grandi e piccoli produttori, terroir emergenti e terre di storica vocazione, in testa alla classifica delle esportazioni: Veneto, Toscana e Piemonte. Accanto ai marchi più blasonati, aziende di tradizione solida come Bersano a Nizza Monferrato, nell'Astigiano, che esportano Barolo, Barbera d'Asti e Moscato d'Asti in Quebec, Germania, Giappone e altre decine di nazioni. E strutture come Organizzazione Export Alto Adige (Eos), che sostiene le imprese e promuove all'estero i vi-

Barbera d'Alba Riserva Vigneto Pozzo dell'Annunziata Roberto Voerzio

Duro, rigoroso, integralista nella cura di ogni centimetro di vigna e d'ogni acino d'uva, Roberto Voerzio imprime ai suoi vini un carattere inconfondibile, frutto anche di un'esasperata riduzione delle rese. Questa sua Barbera è un mito: naso coinvolgente, struttura monumentale, tannini grintosi, sempre perfettamente "fusi".

Il Caberlot Il Carnasciale

La microazienda di Bettina Rogosky, meno di 40 quintali di vino da poco meno di due ettari coltivati, è una piccola perla conosciuta e apprezzata dai super appassionati. Qui nasce il Caberlot, che non è un uvaggio, ovvero un vino ricavato da due vitigni, ma un vino monovitigno che nasce appunto dal caberlot: fuori del comune i suoi profumi, la sua eleganza, il suo equilibrio, la dolcezza dei suoi tannini.

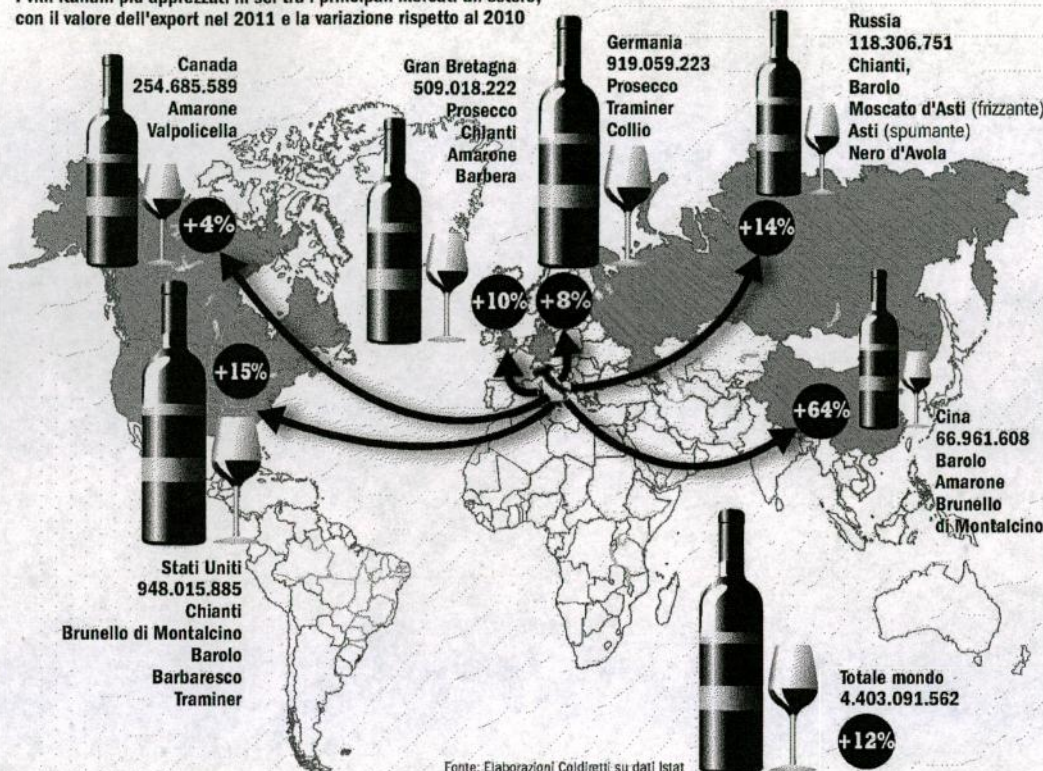


Brunello di Montalcino Case Basse

Gianfranco Soldera approdò a Case Basse all'inizio degli anni Settanta e subito scommesse sul progetto-sfida di realizzarvi un Brunello assolutamente "unico", adottando in vigna e in cantina le pratiche più naturali accompagnate dalle più moderne tecniche di sperimentazione. Case Basse produce mediamente 15 mila bottiglie di un Brunello oho non ha uguali e che è oggetto di sfrenata corsa all'accaparramento da parte degli amatori.

Tutti pazzi per l'italian drink

I vini italiani più apprezzati in sei tra i principali mercati all'estero, con il valore dell'export nel 2011 e la variazione rispetto al 2010



Fonte: Elaborazioni Coldiretti su dati Istat

NELL'ALTRA PAGINA:
GIOVANNI MANTOVANI,
DIRETTORE GENERALE
DI VERONAFIERE;
GIANNI ZONIN
NELLA SEDE DEL GRUPPO
A GAMBELLARA,
VICINO A VICENZA;
LA CANTINA
STORICA BISOL

con cui la Bibbia del settore rende omaggio all'Italia. Nell'ultima classifica mondiale delle migliori 100 bottiglie, ha collocato il Brunello di Montalcino 2006 di Campiobovanni al quarto posto, assegnando alla denominazione toscana ben quattro riconoscimenti oltre a quelli per altre 16 etichette del nostro

ni e gli altri prodotti altoatesini di qualità.

L'OMAGGIO DI WINE SPECTATOR. Tra le novità di Vinitaly più attese, "ViViT - Vigne, Vignaioli, Terroir", la rassegna dedicata ai vini da agricoltura biologica e biodinamica, e per la prima volta in Europa "Opera Wine" (il 24 marzo a Palazzo della Ragione, operawine.it), il Grand tasting dei vini dei 100 produttori italiani più significativi selezionati dalla rivista americana "Wine Spectator". Un'iniziativa

Paese. Una crescita inarrestabile, per il Brunello Docg: +15 per cento delle esportazioni nel 2011 rispetto al 2010, con 9,3 milioni di bottiglie prodotte e gli Stati Uniti a fare la parte del leone. «Per noi resta il mercato numero uno, nel 2011 abbiamo venduto in America circa due milioni di bottiglie, anche se la recessione ha colpito duro anche lì. Quest'anno la partenza sembra buona», dice il presidente del consorzio, Ezio Rivella.

Barbaresco Asili di Barbaresco Bruno Giacosa

Pochi produttori sono circondati dalla fama e dal rispetto di cui gode Bruno Giacosa. Nella sua cantina sono nati alcuni dei vini più compiuti e rappresentativi di tutta la storia enologica italiana. Questo Barbaresco Asili di Barbaresco si conferma a ogni uscita semplicemente perfetto, bottiglia-simbolo del più grande interprete del Barbaresco.



Albana di Romagna Passito Riserva A.R. Fattoria Zerbina

L'azienda condotta da Cristina Geminiani si distingue per l'alta qualità dei suoi vini rossi, generosi, intensi, nei quali la tecnica nulla toglie alla naturalezza del gusto, ma eccelle per l'originalità e la finezza dei vini dolci che evocano i migliori Sauternes. L'Albana Passito Riserva AR è un vero, piccolo capolavoro, purtroppo prodotto solo in rare annate e in pochissime bottiglie.



Marsala Superiore Donna Franca Riserva Florio

Da due secoli Florio è sinonimo di Marsala nel mondo: insediato in maestose cantine storiche, il marchio produce vini pressoché in tutte le tipologie della denominazione. Nella produzione spicca da qualche anno per eleganza, complessità ed equilibrio la Riserva Donna Franca, una bottiglia da non perdere per gli appassionati del genere.

Speciale Vini Made in Italy

FARE SQUADRA PER VINCERE. Tra i marchi selezionati per "Opera Wine" c'è anche Casa Vinicola Zonin, lo storico produttore con oltre 1.800 ettari vitati, dal Veneto alla Sicilia (Feudo Principi di Butera), nonché la tenuta a Barboursville, in Virginia. Agli esperti di "Wine Spectator" faranno assaggiare il Rocca di Montemassi - Maremma Toscana Igt, nato dalla collaborazione con Denis Dubourdieu, preside della facoltà di Enologia dell'università di Bordeaux. Oltre all'exploit in Svezia, il vino sta registrando ottimi risultati in Germania e Usa. Per sfondare in Giappone, invece, di recente il gruppo ha acquisito una quota di un grande importatore locale. «Oggi la chiave del successo è la distribuzione. Se tra gli anni Settanta e il Duemila abbiamo investito nelle vigne, dal 2004 è cominciata la fase dell'internazionalizzazione, tuttora in corso», spiega Francesco Zonin, vicepresidente del gruppo. Per continuare a crescere nel mondo, nel 2009 la famiglia Zonin ha fondato il Consorzio Italia del vino insieme a dieci grandi nomi (tra gli altri Gancia, Banfi, Ferrari e Marchesi di Barolo), che a Vinitaly 2012 presenterà il primo Osservatorio nazionale dei numeri del vino.

ELDORADO BRIC. La conquista dei mercati stranieri, tuttavia, non è un pranzo di gala. Se tutti concordano sul fatto che il futuro del vino è in Cina e negli altri Paesi Bric - Brasile, Russia, India - per affermarsi occorre investire. E talvolta la politica dei prezzi non aiuta. «I brasiliani apprezzano molto i vini italiani, Barolo, Chianti, Amarone. Anche se il consumo, in un Paese caldo, è concentrato durante l'inverno. Ma ancora sono troppo cari», spiega la buyer brasiliana Marilze Espirito Santo. L'Estremo Oriente, invece, è il nuovo obiettivo di Gianluca Bisol, direttore generale del gruppo che esporta in tutto il mondo il Prosecco superiore di Conegliano Valdobbiadene Docg e il cru Cartizze. A metà febbraio, Bisol ha stappato la prima bottiglia di Venissa, il bianco prodotto nell'antica Tenuta di Mazorbo Burano, nella Laguna di Venezia, proprio a Hong Kong, davanti alla famosa wine master cinese Jeannie Cho Lee. «L'Asia si avvicina con curiosità e attenzione al prosecco, viene visto come simbolo dell'italian style», spiega Bisol: «In Paesi come la Cina, che non hanno ancora una grande cultura del vino, le bollicine hanno il vantaggio di essere facilmente godibili. Quest'anno dedicheremo più tempo al mercato asiatico, c'è molto terreno da recuperare. Nel 2011 sono andato tre volte, nel 2012 raddoppierò le trasferte. L'idea è di creare una società di distribuzione insieme ad altri produttori italiani, per fare squadra come i francesi, gli spagnoli e i cileni». ■



Bere bene a pochi euro

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. La guida alle migliori bottiglie per rapporto prezzo-qualità

DI ERNESTO GENTILI E FABIO RIZZARI

Gia qualche anno fa ci sembrava immorale recensire vini dal costo molto elevato, diciamo sopra i 60 euro. Ma il periodo storico attuale è molto più imbarazzante per il critico enologico. In tempi di crisi, proporre un florilegio di etichette economiche richiede qualche accortezza e una premessa importante: per un appassionato di vini "conveniente" può voler dire dal prezzo tra i 10 e i 20 euro, con punte maggiori in presenza di bottiglie davvero uniche. Per la maggioranza dei bevitori significa invece magari non superare 3 o 4 euro. Tra i due estremi, nella selezione che segue cerchiamo di stare in una sana via di mezzo. Si comincia dalla Valle d'Aosta, regione poco nota dal punto di vista enologico, ma capace di offrire vini di grande originalità. Lo **Chambave Muscat 2010 La Crotta di Vegneron** (euro 9/11) ha deliziosi sentori speziati e un gusto vibrante, puro, molto rinfrescante. Il confinante Piemonte è pieno di belle bottiglie a prezzi vantaggiosi. Il **Gattinara 2007 Travagliani** (euro 17/20) ha pienezza e slancio, mentre il **Barbaresco Rizzi 2007** dell'omonima azienda (euro 20/23) è un capolavoro di equilibrio: maturo, invitante nello spettro aromatico, rivela una precisione al palato davvero rare. Ma il Piemonte non è solo nebbiolo: il **Verduno Pelaverga Basadone 2010 Castello di Verduno** (euro 12/14) si distingue per una grande immediatezza di profumi e sapori. Scendendo in Liguria, pochi bianchi italiani possono rivaleggiare in piacevolezza con il **Vermentino Solarancio 2010 La Pietra del Focolare** (euro 16/18), un vino grasso eppure agile, guizzante al palato, ricco di sottili nuance minerali. In Lombardia, invece, l'**Oltrepò Pavese Barbera 2008** di Riccardo Albani

MAREMMA MON AMOUR

Rispetto ai grandi terroir toscani del vino, fino a qualche anno fa la Maremma era snobbata. Del resto è difficile stare dietro a Chianti, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, il fiore all'occhiello del vino made in Italy. Poi alcuni grandi produttori se ne sono innamorati e hanno comprato migliaia di ettari di vitigni. Oggi è diventata la nuova frontiera dell'enologia: a Vinitaly ha un padiglione tutto suo e a fine maggio (26-28, maremmawineshire.it), al Centro Fiere del Madonnino di Braccagni, nel Grossetano, andrà in scena Maremma Wine Food shire, il salone dei prodotti tipici e di qualità con oltre 80 buyer provenienti da tutto il mondo. Un territorio scoperto da grandi aziende come Zonin, che nella Tenuta Rocca di Montemassi produce il Rocca di Montemassi, gruppi come Cecchi, che nell'azienda agraria Val delle Rose, a Poggio la Mozza, produce anche Morellino di Scansano Docg e Morellino Riserva Doc, e aziende come Tenuta Argentiera a Donoratico, nell'Alta Maremma, nel cuore della Doc Bolgheri, che produce quattro vini rossi e un merlot d'eccezione: il Giorgio Bartholomäus, uno dei pochi monovitigni della zona, in edizione limitata. **E.C.**

(euro 9/10) è un rosso limpido, di trascinante energia, molto naturale nello sviluppo del sapore. Un grande ciclista del passato, Francesco Moser, è anche un bravissimo produttore di vino. Il suo **Trento Brut "51,151"** stupisce per intensità, delicatezza di tratti, finezza delle bollicine, e costa solo tra i 16 e i 18 euro. Seguono due vini altoatesini, un bianco e un rosso. Il **Valle Isarco Kerner 2010** del brillante vignaiolo Manni Nössing (euro 12/14) è un vino di straordinaria "forza motrice". Il goloso, fruttato, vivo **Santa Maddalena Classico 2010 Untermoserhof** (euro 7/8) costa pochissimo per la qualità - elevatissima - che offre.

Il grande oceano di vini veneti, dal canto suo, ospita molte etichette di alto livello proposte a prezzi economici. Perfetto esempio il **Bardolino 2010 Giovanna Tantini** (euro 7/8), un rosso snello, franco, ma capace di una magnifica "accelerazione" al palato. Nel territorio più celebrato per i bianchi peschiamo il **Soave Classico 2010 Suavia** (euro 9/11): tenuemente profumato, austero, si apre al gusto con una profondità e un'armonia uniche. Il pendant rosso tradizionale del Soave, il Valpolicella, è ben rappresentato dal **Classico Superiore Camporeno 2008 Monte Dall'Ora** (euro 14/16), robusto e saporito. Un bianco e un rosso segnalati in Friuli: il **COF Refosco 2008 Girolamo Dorigo** (euro 12/14) ha struttura e insieme grande bevibilità, mentre il **Collio Bianco 2010 Edi Keber** (euro 12/14) rappresenta al meglio la finezza aromatica e gustativa che da sempre si attribuiscono ai bianchi friulani. Come sanno gli appassionati, la Romagna è terra di elezione per il sangiovese. Il **Sangiovese di Romagna Balitore 2009 Balia di Zola** (euro 9/10) è armonioso, longilineo, elegante nello sviluppo al palato. Classica controparte frizzante ai vini fermi romagnoli, il Lambrusco conosce negli ultimi anni un successo crescente. Il **Grasparossa di Castelvetro Vigna Canova della Fattoria Moretto** (euro 9/11) offre invitanti profumi di lampone e un sapore articolato, vivace, goloso.

Tre grandi classici tra i vini toscani. Si comincia dal magnifico **Chianti Classico 2009 Badia a Coltibuono** (euro 12/14), tra i rossi più riusciti e limpidamente fruttati di tutta la regione. Di piacevolezza unica anche la **Vernaccia di San Gimignano Fiore 2009 Montenidoli** (euro 12/14), bianco scattante, dinamico, sapido. Fantastico, poi, il **Brunello di Montalcino 2006 Le Ragnaie** (euro 33/38), alcolico ma bilanciatissimo e pieno di sapore. La Doc forse più rappresentativa delle Marche, quella del Verdicchio, suggerisce l'acquisto del luminoso **2010 di Collestefano** (euro 7/8), un Verdicchio di Matelica ingannevolmente semplice, molto dinamico. Il sapido **Trebbiano Spoletino 2010 Podere Perticaia** (euro 9/10)

rappresenta invece con chiarezza le potenzialità dei vini bianchi in terra umbra. Nel Lazio, segnaliamo un rosso della tipologia più promettente in zona, quella del Cesanese: il **Superiore De Antiochia Cantina Cesanese del Piglio** (euro 8/9) ha gusto fragrante, vivo, franco e immediato. Più strutturato e profondo, ma non meno beverino il **Montepulciano d'Abruzzo Arboreo 2008 Italo Pietrantonj** (euro 5/6), di qualità impressionante per il prezzo finale sullo scaffale. In Campania due vini irpini: il **Taurasi Riserva Radici 2005 Mastroberardino** (euro 25/29), un vero classico dell'enologia regionale e italiana, etereo e complesso, e il **Greco di Tufo 2010 Pietracupa** (euro 13/15), bianco saporito, quasi "salino", centrato su un timbro di frutto molto puro. Tra i rossi pugliesi, il **Le Cruste 2009 Alberto Longo** (euro 16/18) si distingue per la monumentale pienezza, ricondotta dal grande equilibrio d'insieme a una assoluta bevibilità e freschezza. La piccola regione lucana offre uno dei punti più alti del panorama enoico nazionale, la denominazione dell'Aglianico del Vulture. Il **2009 della Tenuta del Portale** (euro 9/10) è un rosso "terrigno" e aereo; solo i grandi Barolo possono vantare una simile intensità di profumi e sapori. Paragonabile nella finezza aromatica, ma più immediato e snello, il **Cirò Rosso Classico 2010 Caparra & Siciliani** (euro 5/6) è forse il miglior rapporto qualità/prezzo dell'intera penisola. Finiamo con le grandi isole. In Sicilia vale la pena di cercare un'etichetta rara ma sorprendente: il **San Basilio 2010 Riofavara** (euro 8/9), un Nero d'Avola profumato di macchia mediterranea, denso eppure scattante e l'**Etna Bianco Salisire 2009 Vivera** (euro 12/14), vibrante, minerale, freschissimo. Un bianco e un rosso anche in Sardegna: l'**Entemari 2010 Pala** (euro 17/19) è un taglio di uve a bacca bianca di particolare ricchezza e intensità, potente e dinamico. Il **Cannonau di Sardegna Lillové 2010 Giuseppe Gabbas** (euro 7/8) ha struttura agile e straordinaria purezza di frutto. ■



CAMPORENO 2008; SAN BASILIO 2010; ARBOREO 2008; TAURASI RISERVA RADICI 2005; COLLIO BIANCO 2010; GRASPAROSSA DI CASTELVETRO VIGNA CANOVA. NELL'ALTRA PAGINA, IN BASSO: ENOTECA A SHANGHAI